ALTO-SHAAM®

Four de cuisson et de maintien en température

Commande manuelle

ecosmart®

Modèle :

1000-TH-I

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

MN-29755-FR (RÉV. 0) • 06/13

Livraison 1
Déballage 1
Précautions et procédures de sécurité 2

Installation
Exigences d'installation 3
Dégagements 3
Plans cotés, poids et capacités 4
Options et accessoires 4
Mise de niveau 5
Exigences de retenue - Équipement mobile 5
Pose du ramasse-gouttes 6
Caractéristiques électriques 7

Instructions d'utilisation
Sécurité des utilisateurs 8
Avant la première utilisation 8
Instructions d'utilisation 9
Guide général de maintien en température 10

Entretien et nettoyage
Nettoyage et entretien préventif 11
Protection des surfaces inox 11
Produits de nettoyage 11
Accessories nettoyage 11
Entretien du matériel 12
Nettoyage quotidien 12
Nettoyer les évents de porte 12
Contrôler l'état général du four 12

Hygiène
Hygiène/sécurité des aliments 13
Températures internes de denrées alimentaires 13

Réparation
Dépannage 14
Codes d'erreur 14
Vue éclatée extérieure 15
Nomenclature des pièces extérieures 16
Kit de câble chauffant 16
Vue éclatée des composants électriques 17
Nomenclature des composants électriques 17
Vue éclatée du capot de milieu 17
Nomenclature des pièces du capot de milieu 17

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommages et réclamations concernant le transport . . . . . Couverture arrière
Garantie limité . . . . . Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

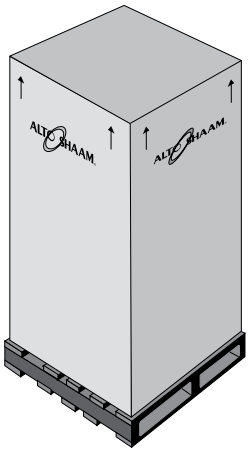
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

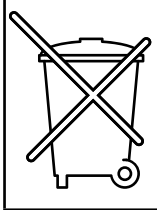
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

INSTALLATION

DANGER

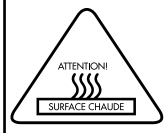
AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION



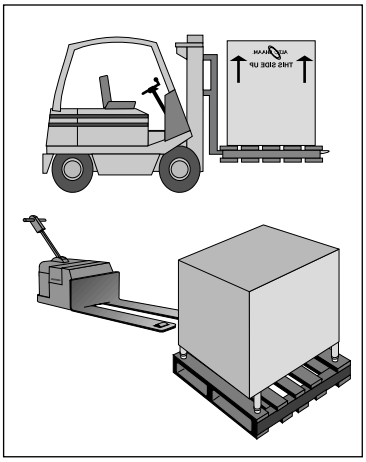
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

⚠ PELIGRO

NO guarde ni utilice líquidos inflamables ni permita la existencia de vapores inflamables enlas proximidades de éste y otros electrodomésticos.

MISE EN PLACE

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam doit être installé à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



Les mesures d'émissions effectuées par Underwriters Laboratories, Inc.® ont établi la conformité avec les exigences applicables de NFPA96 : Édition 2004, Par. 4.1.1.2. L'échantillonnage d'émissions par U.L. de vapeurs chargées en graisse a indiqué un total de 0,55 mg par mètre cube sans fumée visible, ce qui est considéré représentatif de tous les modèles de la gamme. Sur la base de ces résultats, l'installation d'une hotte et/ou d'une ventilation extérieure n'est généralement pas obligatoire. Vérifier la réglementation en vigueur pour les emplacements où des règles plus restrictives s'appliquent.

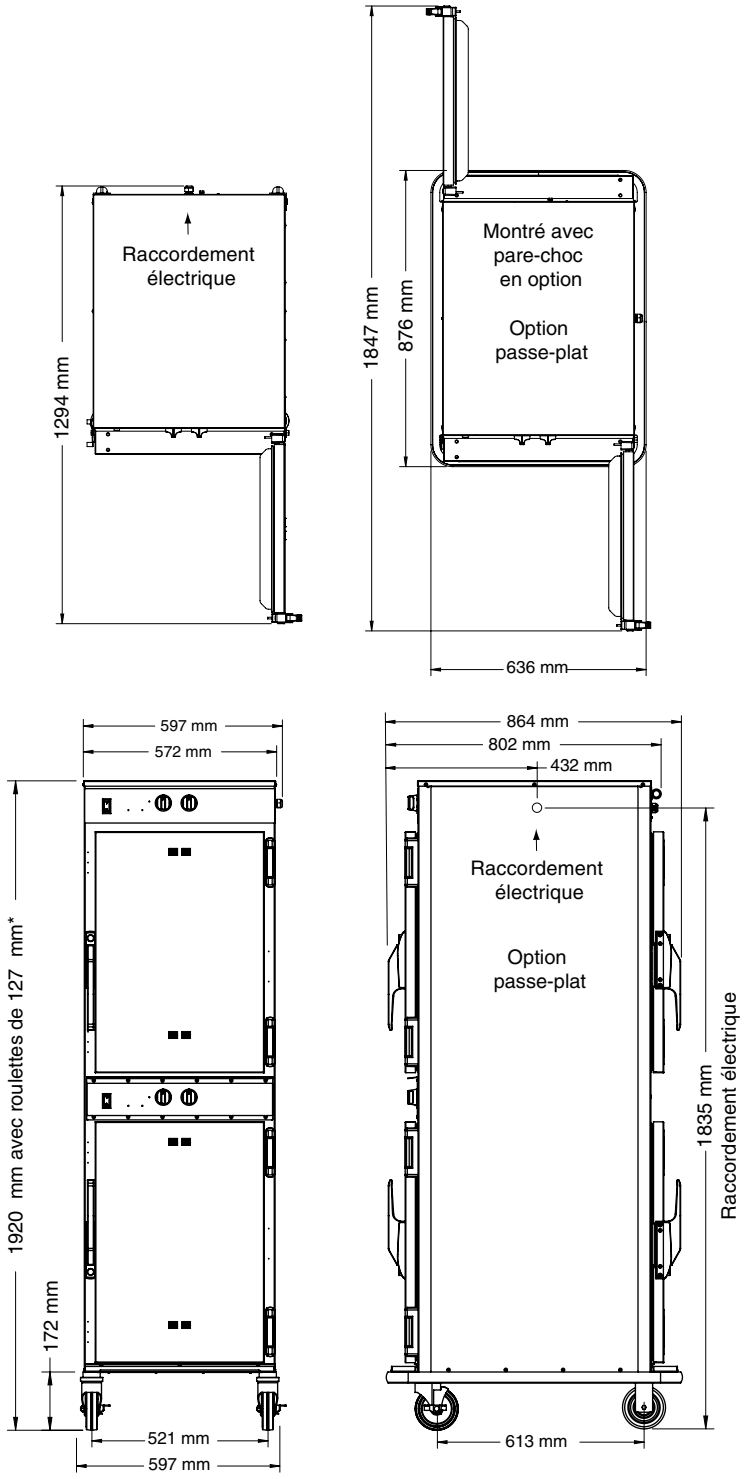
1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer ce four dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, égouttement d'eau, etc.
3. **NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.
4. Cet appareil doit être exempt et à l'écart de toute matière combustible.
5. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

	SURFACES COMBUSTIBLES	SURFACES NON COMBUSTIBLES
ARRIÈRE	76 mm	76 mm
CÔTÉ GAUCHE	25 mm	25 mm
CÔTÉ DROIT	25 mm	25 mm
DESSUS	51 mm	51 mm

INSTALLATION

MISE EN PLACE



*1877 mm – avec roulettes de 89 mm en option
*1917 mm – avec pieds de 152 mm en option

OPTIONS ET ACCESSOIRES	
Pare-chocs, périmètre complet	5009767
Support de découpe	
TRAIN DE CÔTES	HL-2635
ROND DE GÎTE ENTIER (CAFÉTÉRIA)	4459
Roulettes (2 FIXES, 2 PIVOTANTES AVEC FREIN)	
89 mm	5008017
127 mm	5004862
Verrou de porte avec clé	LK-22567
Lèchefrite	
avec écoulement 48 mm de profondeur	5005616
sans écoulement 48 mm de profondeur	11906
très profond, 48 mm de profondeur	15929
Pieds, 152 mm, à tiges (JEU DE 4)	5011149
Grille à plat, fil métallique - INSERT PLAT 457 mm X 660 mm	PN-2115
Râtelier à côtes, acier inoxydable	SH-29474
Panneau de sécurité avec verrou à clé	5013935
Grille, acier inoxydable, fil plat	
ACCÈS FRONTAL	SH-2325
PASSE-PLAT	SH-2346
RÂTELIER À CÔTES	SH-29474

POIDS	
NET	166 kg
EXPÉDITION	197 kg

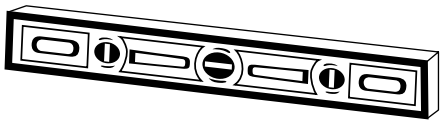
CAPACITÉ PRODUIT\PLATS (PAR COMPARTIMENT)
54 kg MAXIMUM
VOLUME MAXIMUM : 76 LITRES

INSTALLATION

MISE EN PLACE

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU



Mettre le four de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle. Pour les fours équipés de roulettes, il importe que la surface de pose soit horizontale, en raison de la probabilité de déplacements fréquents du four.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité du four à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que le four ne s'est pas déplacé.

REMARQUE : Un défaut de niveau de ce four peut provoquer un mauvais fonctionnement et résulter en une cuisson inégale des plats à base de pâte fluide.

EXIGENCES DE RETENUE — ÉQUIPEMENT MOBILE

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble d'attache. Prévoir des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre du conduit électrique ni le soumettre à des contraintes. Se conformer aux exigences suivantes :

1. La hauteur maximale des roulettes est 152 mm.

2. Deux des roulettes doivent être de type verrouillable.

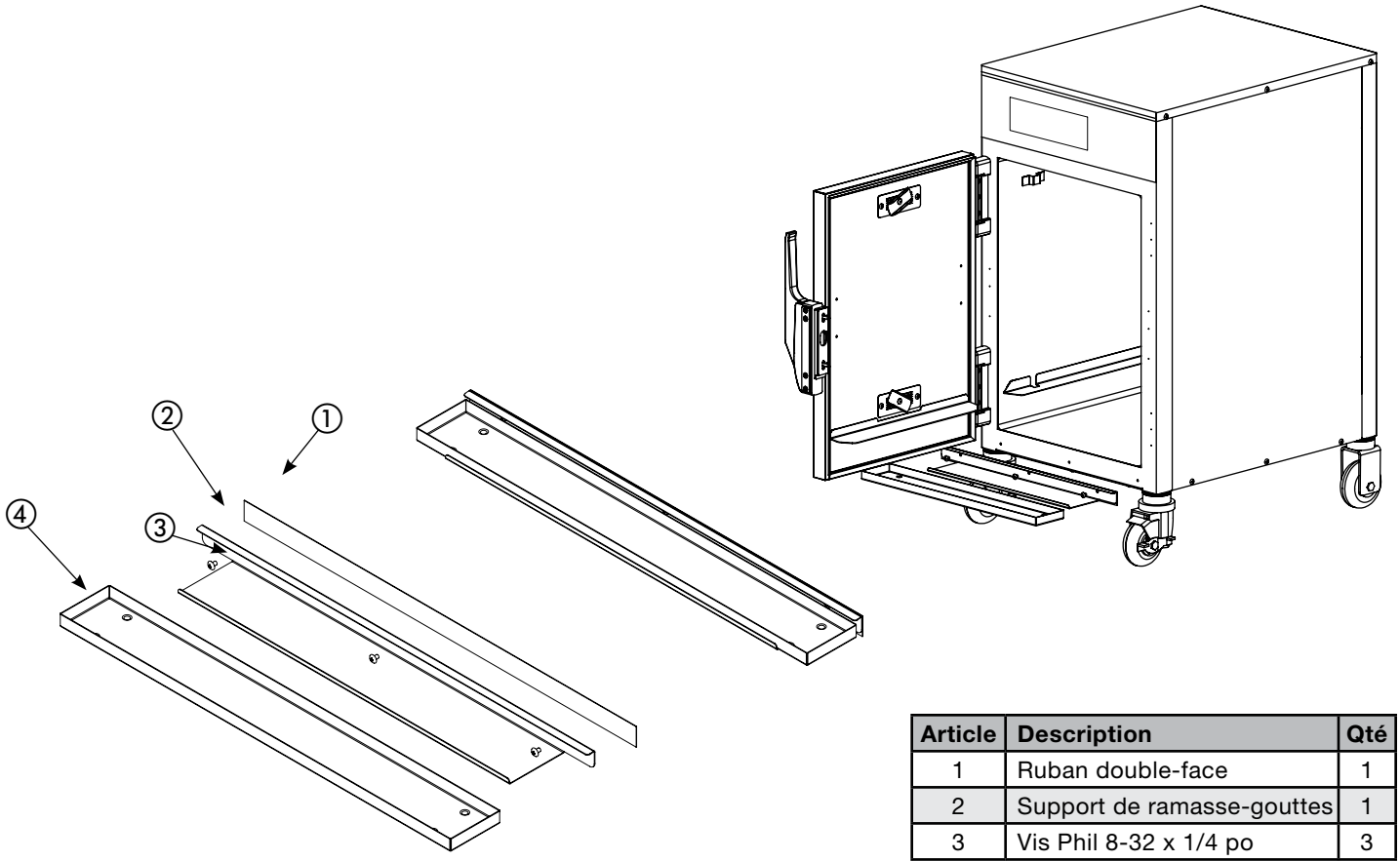
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

Un connecteur de fixation pour dispositif de retenue est prévu en haut à l'arrière de l'appareil. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

INSTRUCTIONS DE POSE DU RAMASSE-GOUTTES



Article	Description	Qté
1	Ruban double-face	1
2	Support de ramasse-gouttes	1
3	Vis Phil 8-32 x 1/4 po	3
4	Ramasse-gouttes	1

1. Percer des trous dans le ruban double-face ① qui est attaché au dos du support de ramasse-gouttes ②.
2. Décoller le papier de protection du ruban double-face ①.
3. Placer les vis ③ à travers les trous et fixer le support de ramasse-gouttes ② à l'appareil.
4. Facultatif - appliquer un cordon de mastic silicone aux normes alimentaires le long du bord supérieur du support de ramasse-gouttes ②.
5. Placer le ramasse-gouttes ④ dans le support ②.

⚠ AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION INAPPROPRIÉE DE LA LÈCHEFRITE PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT LE MATÉRIEL ET ENTRAÎNE UN RISQUE DE FUITE POUVANT CAUSER DES BLESSURES.

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Lorsque le commutateur de conversion de tension est en position 200-208 V (HAUTE), le four fonctionne correctement avec une source de tension comprise entre 200 et 208 V.

Lorsque le commutateur de conversion de tension est en position 220-240 V (BASSE), le four fonctionne correctement avec une source de tension comprise entre 220 et 240 V.

REMARQUE : TOUS les appareils 208-240 V sont expédiés de l'usine avec le commutateur de conversion de tension en position 220-240 V.

Tous les appareils de 125 V fonctionnent correctement avec une source de tension de 100 à 125 V, 60 Hz.

Les appareils de 125 V sont fournis avec un cordon et une fiche électriques [NEMA #5-20P]. Le cas échéant, faire installer par un électricien qualifié une prise de courant de configuration appropriée pour l'appareil, en conformité avec le code de l'électricité en vigueur. Cela assurera une installation sûre et sans problème.

S'assurer que la position du commutateur de conversion de tension correspond à la source de courant utilisée.

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôles doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE				
TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW
208	1	60	28,9	6,0
240	1	60	22,2	5,3
230	1	50/60	21,3	4,9
SANS CORDON NI FICHE				

Les schémas de câblage sont placés à l'intérieur du capot de l'appareil.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

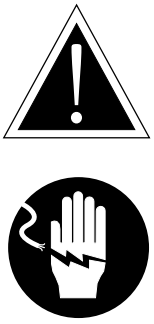
Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI)

DANGER



Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

Le four de cuisson et de maintien en température Alto-Shaam est conçu pour une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié, où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

MISE EN MARCHE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

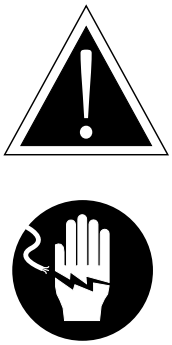
Les surfaces intérieures du four doivent être chauffées pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation du four.

1. Essuyer toutes les grilles, les porte-grilles latéraux et tout l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide. Mettre en place les porte-grilles latéraux, les grilles et le ramasse-gouttes extérieur. Les grilles se posent avec le bord incurvé vers l'arrière du four. Introduire le lèchefrite sur la surface inférieure à l'intérieur du four.
2. Fermer les portes du four, mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche et régler le thermostat sur 149 °C.
3. Laisser le four fonctionner pendant 2 heures environ ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.

PRÉCHAUFFAGE :

Toujours préchauffer le four pendant un minimum de 45 minutes avant de cuire le produit. Suivre les instructions d'utilisation à la page suivante de ce manuel.

DANGER



L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR DE CUISSON :

Le four est équipé d'un câble chauffant spécial de haute densité thermique. Basé sur le principe Halo Heat, ce câble chauffant est posé contre les parois de l'enceinte de cuisson et constitue une source de chaleur uniforme régulée par un thermostat. Les caractéristiques de conception et d'exploitation du four éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité d'une denrée alimentaire peut être préservée pendant de nombreuses heures.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. **Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche (I).** La commande affiche 0 °F ou 0 °C.
2. **Régler la température de maintien.**
   - Tourner le bouton de maintien jusqu'à la température de maintien souhaitée. Le réglage de température s'affiche sur l'écran numérique [140°F].
   - Le voyant indicateur de maintien s'allume lorsque le système est en mode maintien.
   - Plage de température de maintien : 16 à 96 °C (60 à 205 °F)
3. **Régler la température de cuisson.**
   - Tourner le bouton de cuisson jusqu'à la température souhaitée. Le réglage de température s'affiche sur l'écran numérique [250°F].
   - Le voyant indicateur de cuisson s'allume lorsque le système est en mode cuisson.
   - Plage de température de cuisson : 94 à 160 °C (200 à 325 °F)
   - **Remarque :** La mode cuisson ne s'active que si la minuterie est en marche.
4. **Régler la minuterie**
   - Appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas alors que bouton de cuisson est réglé pour la cuisson.
   - Appuyer sur la flèche Haut ou Bas pour ajuster la durée durant la cuisson.
   - **Remarque :** En mode cuisson, tenir le bouton de minuterie enfoncé pendant 3 secondes pour ***annuler*** la minuterie (l'écran affiche [----]).
5. **PRÉCHAUFFER le four pendant 30 minutes avant de charger les aliments.** Le voyant indicateur de chauffage s'allume et reste allumé aussi longtemps que le chauffage du four est activé.
6. **Charger les aliments dans le four et ajuster la minuterie de cuisson comme il se doit.**

Remarques :

- Lorsque la température du four atteint la température de réglage, le voyant de chauffage s'éteint.
- Tenir le bouton d'affichage de température enfoncé pendant 3 secondes à tout moment pour afficher la température ***réelle*** du four [190°F].

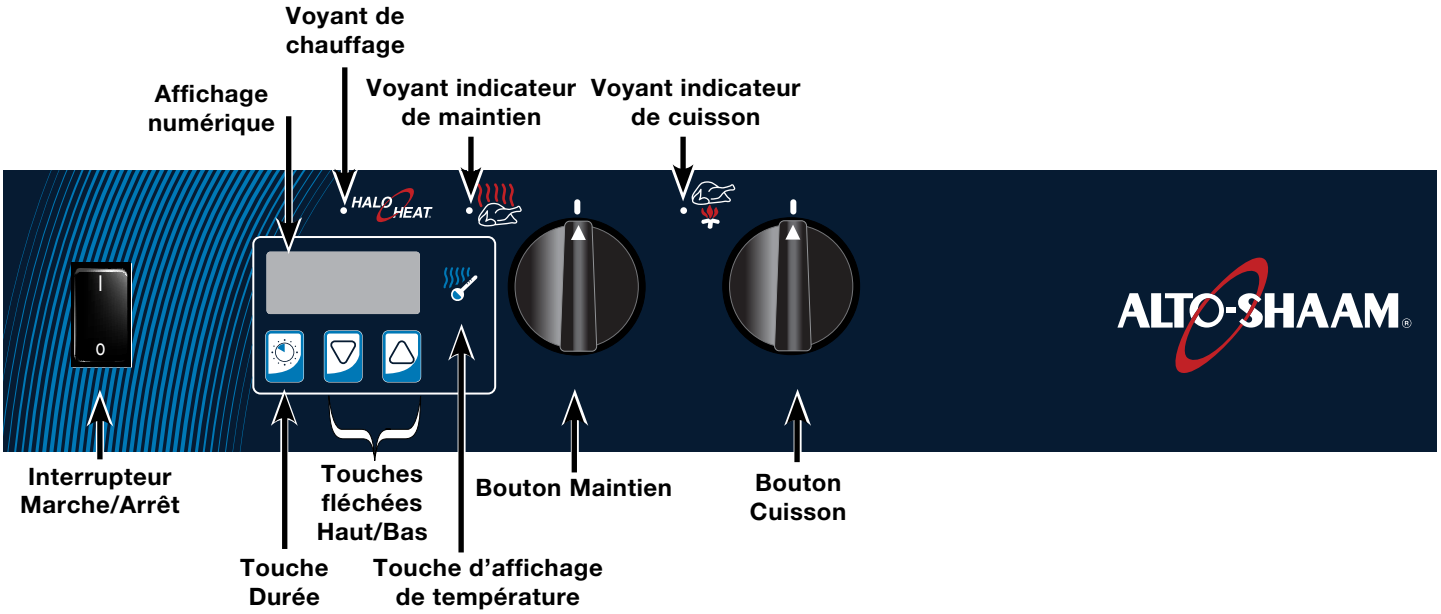
Pour alterner entre Fahrenheit (°F) et Celsius (°C) :

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** *à tout moment pour afficher l'autre température.*

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. Tenir la **touche d'affichage de température** et la **touche fléchée Bas** enfoncées pendant 5 secondes.
2. La commande affiche [°C] pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température en °C.
3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.



Guide général de maintien en température

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Dans des circonstances normales, ce four devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de ce four.
La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, les porte-grilles latéraux et les lèchefrites. Nettoyer ces éléments séparément.
3. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
4. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
6. Essuyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser les portes ouvertes pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.
9. Essuyer les joints de porte et le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
10. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
11. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
12. Nettoyer toute surface en verre avec un produit pour vitres.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

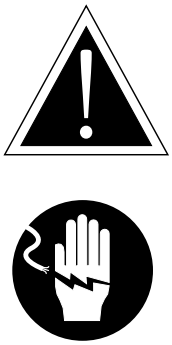
NETTOYER LES ÉVENTS DE PORTE

Les évents de porte doivent être contrôlés et nettoyés selon les besoins.

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DU FOUR UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie du four. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

DANGER



L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

NE PAS UTILISER LE FOUR SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT

Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

LISTE DE VÉRIFICATIONS DE DÉPANNAGE

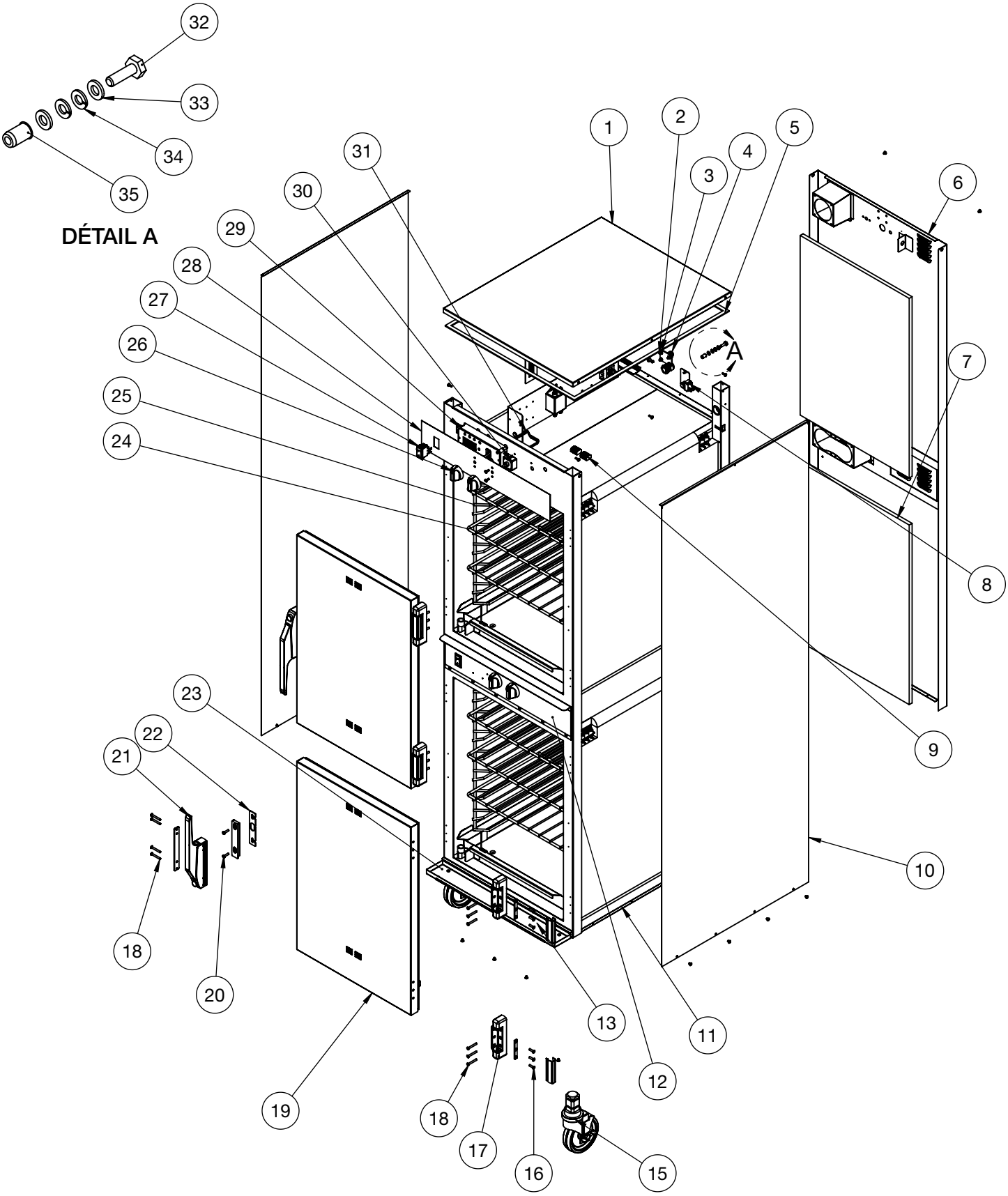
Code	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 25 °F / 14 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 14 °C pendant plus de 2 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 80 °C.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-64	**L'horloge n'oscille pas**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
dLto	**Le délai de Datalogger a expiré**	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	**La carte Micro SD n'est pas branchée**	Brancher la carte SD et redémarrer. Contacter l'usine si l'erreur persiste.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

RÉPARATION

1000-TH-I VUE ÉCLATÉE - EXTÉRIEUR



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

1000-TH-I NOMENCLATURE DES PIÈCES - EXTÉRIEUR

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1011534	1	24	GRILLE, NICKEL CHROME	SH-2325	6
2	VIS 10-32 X 1/2, NF PHIL, PLATE	SC-23670	4	25	PORTE-GRILLE LATÉRAL CHROMÉ	SR-2266	4
3	ÉCROU HEXA., 10-32, UNF MS, 18-8	NU-2215	4	26	BOUTON DE THERMOSTAT	KN-26568	2
4	ATTACHE DE CÂBLE	BT-26884	1	27	COMMUTATEUR À BASCULE, 20 A	SW-34769	1
5	JOINT	GS-23622	8	28	TABLEAU DE FAÇADE	PE-28685	1
6	GARNITURE ARRIÈRE	5014268	1	29	COMMANDE	CC-34488	1
7	ISOLANT	IN-2003	2	30	THERMOSTAT, CUISSON	TT-34910	2
8	CAPOT DE COMMUTATEUR	11133	1	31	FAISCEAU DE CÂBLES	CB-34945	1
9	CONNECTEUR DE CONDUCTEUR	CR-34646	3	32	VIS, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1
10	PANNEAU LATÉRAL	5015105	2	33	RONDELLE PLATE M6 DIN 125	WS-22297	2
11	PANNEAU INFÉRIEUR	1009941	1	34	RONDELLE-FREIN FENDUE, M6 18-8 INOX	WS-22302	2
12	CAPOT DU MILIEU COMPLET	VOIR P. 17	1	35	ÉCROU, INSERT FILETÉ	NU-22770	1
13	LÈCHEFRITE SOUDÉ	5005616	2	36*	DOUILLE SERRE-CÂBLE	BU-3964	1
14	ROULETTE, 127 mm FIXE	CS-24874	2	37*	DOUILLE ÉLASTIQUE	BU-3378	4
15*	ROULETTE, 127 mm PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24875	2	38*	BORNIER DE SONDE	BK-27878	3
16	VIS, 10-32 X 3/4, NF PHIL	SC-2072	12	39*	CONNECTEUR	CR-34559	2
17	CHARNIÈRE	HG-22338	2	40*	VENTILATEUR	FA-34524	4
18	VIS,10-32 X 1-1/2, NF, PHIL	SC-2073	20	41*	JOINT DE SONDE SANS PRODUIT	1006871	2
19	PORTE PLEINE, DROITE	5010081	2	42*	MONTURE DE SONDE	1008272	2
	PORTE PLEINE, GAUCHE	5010071	2	43*	ÉCRAN D'AIR	1011925	1
	PORTE VITRÉE DROITE	5010082	2	44*	ÉCROU, M4-0.7 HEX 18-8	NU-22286	2
	PORTE VITRÉE GAUCHE	5010076	2	45*	BOUCHON À DÔME DE 0,187 PO	PG-28439	4
	— JOINT DE PORTE	GS-22952	2	46*	BOUCHON, TROU DE 3/8 PO	PG-25574	1
20	VIS 10-32 X 3/4 TÊTE CYL	SC-2071	4	47*	SONDE D'ENCEINTE	PR-34494	2
21	POIGNÉE, LOQUET MAGNÉTIQUE DÉCALÉ	HD-27080	2	48*	VIS 6-32 X 1/2, NC PHIL, PLATE	SC-2254	6
22	CALE D'ÉPAISSEUR, CHARNIÈRE	13947	2	49*	8-32 X 2 TÊTE CYL FENDUE 18-8 INOX	SC-23154	8
23	KIT RAMASSE-GOUTTES	5009716	1	50*	VIS PHIL 8-32 X 1/2 PO	SC-2425	20
	— SUPPORT DE RAMASSE-GOUTTES	1010188	1	51*	VIS PHIL 8-32 X 1/4 PO	SC-2459	20
	— RAMASSE-GOUTTES	1010189	1	52*	INTERRUPTEUR À BASCULE	SW-3528	1
	— VIS DE FIXATION	SC-2459	3	53*	RONDELLE-FREIN FENDUE M4 18-8 INOX	WS-22300	2

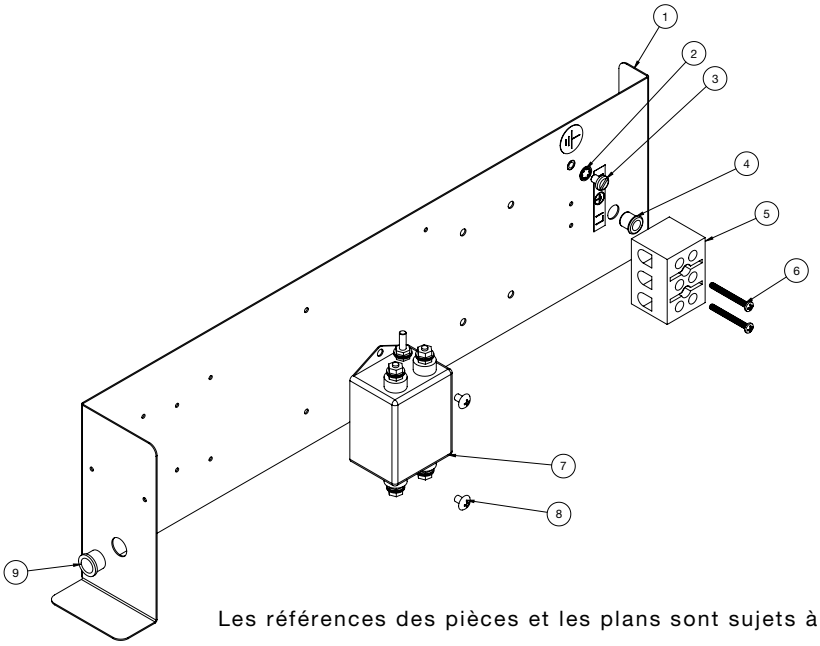
*NON REPRÉSENTÉ

KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT N° 4881
(UN KIT PAR COMPARTIMENT)

LE KIT COMPREND :	RÉF.	QTÉ
Élément chauffant	CB-3045	64,01 m
Connecteur à anneau	CR-3226	12
Coin isolant	IN-3488	30,5 cm
Douille à épaulement	BU-3105	12
Douille godet	BU-3106	12
Goujon	ST-2439	12
Écrou six pans	NU-2215	24
Manchon isolant	SL-3063	12
Ruban isolant	TA-3540	1 rouleau

RÉPARATION

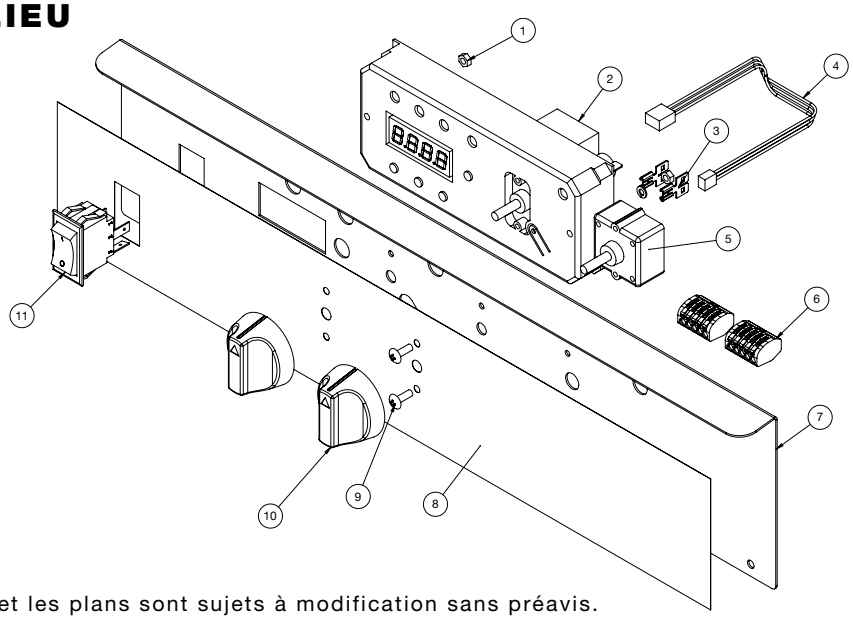
1000-TH-I VUE ÉCLATÉE - COMPOSANTS ÉLECTRIQUES



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	ÉCRANT D'AIR SOUDÉ PAR POINTS	5013997	1	6	VIS 6-32 X 1-1/4 PO TÊTE RONDE	SC-2365	2
2	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1	7	FILTRE DE LIGNE	FI-34533	1
3	VIS 10-32 PO X 1/4 PO TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1	8	VIS 8-32 X 1/4 PO PHIL	SC-2459	2
4	DOUILLE NOIRE, TROU DE 3/8 PO	BU-3419	1	9	DOUILLE, TROU DE 1/2 PO	BU-3006	1
5	BORNIER	BK-3019	1				

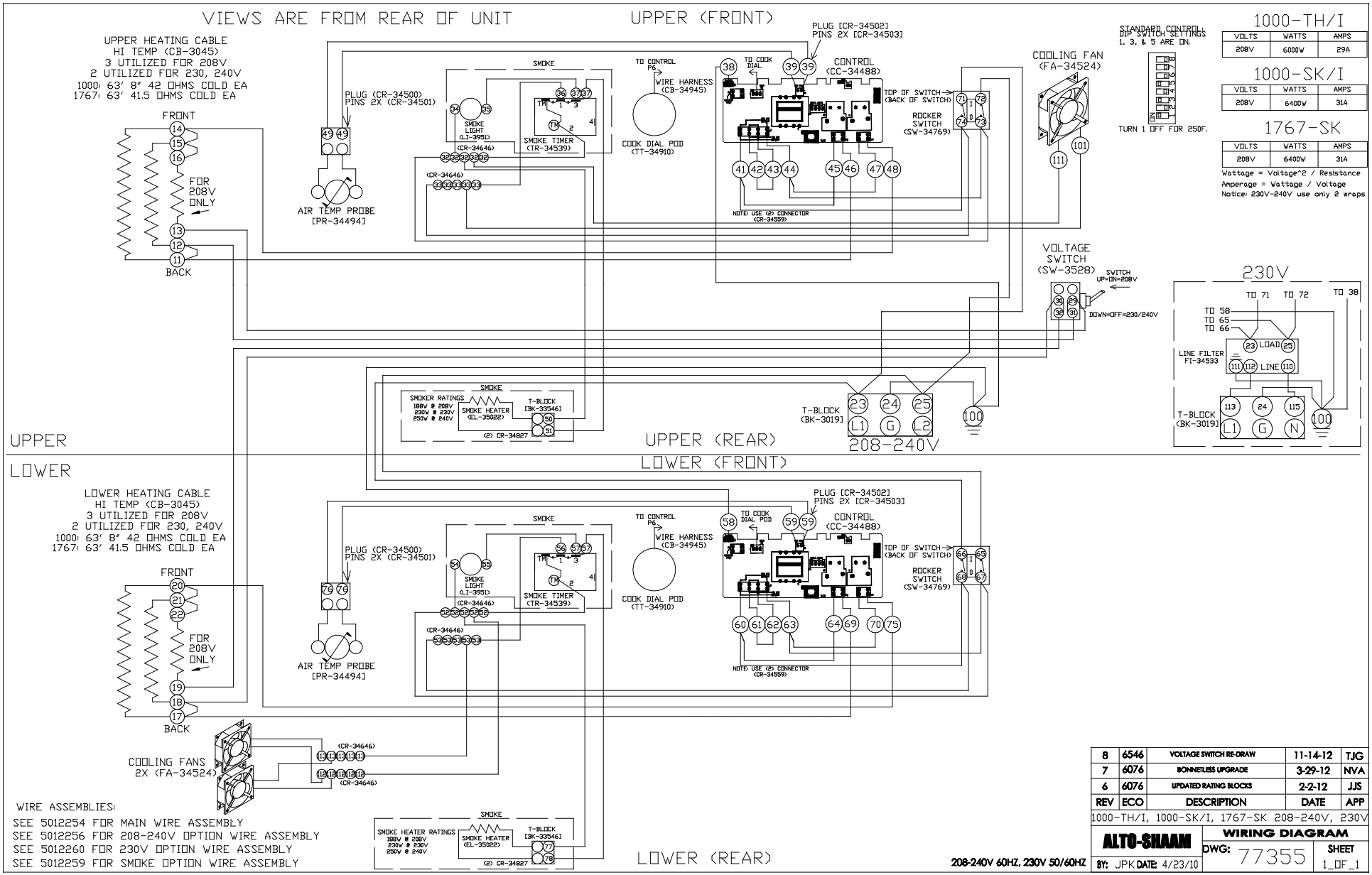
CAPOT DU MILIEU



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	ÉCROU HEX M4-0,7, 18-8	NU-22286	2	7	PANNEAU DE CAPOT DU MILIEU	5012095	1
2	COMMANDE	CC-34488	1	8	TABLEAU DE FAÇADE	PE-29440	1
3	CONNECTEUR	CR-34559	2	9	VIS, 8-32 X 1/2 PO PHIL	SC-2425	2
4	FAISCEAU DE CÂBLES	CB-34945	1	10	BOUTON DE THERMOSTAT	KN-26568	2
5	THERMOSTAT, CUISSON	TT-34910	1	11	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
6	CONNECTEUR 5 CONDUCTEURS	CR-34646	2	12*	RONDELLE-FREIN FENDUE M4 18-8 INOX	WS-22300	2

*NON REPRÉSENTÉ



1000-TH/I		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	6000W	29A

1000-SK/I		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	6400W	31A

1767-SK		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	6400W	31A

Wattage = Voltage^2 / Resistance
Amperage = Wattage / Voltage
Notice: 230V-240V use only 2 wraps

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6546	VOLTAGE SWITCH RE-DRAW	11-14-12	TJG
7	6076	BONNETLESS UPGRADE	3-29-12	NVA
6	6076	UPDATED RATING BLOCKS	2-2-12	JJS

1000-TH/I, 1000-SK/I, 1767-SK 208-240V, 230V

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

DWG: 77355

SHEET 1_OF_1

BY: JPK DATE: 4/23/10

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.
Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.
Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.
Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM

À compter du 1er novembre 2012

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____
Tension : _____ Lieu d'achat : _____
Numéro de série : _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.